

### Les maladies professionnelles

Tuberculose : infectieuse, contagieuse, c'est une forme de contamination, l'aliment le plus dangereux est le lait cru, viande peu cuite.

Brucellose : la fièvre de male.

Les signes cliniques : avortement qui est moyen de contamination, lait cru, viande contaminée par le sang.

Charbon bactérien : par manipulation.

### Etiologies des accidents alimentaires

#### 1-Animal lui-même :

\*Chez le veau un abcès omphalophlébique

Abcès miliaire « foie »

Bronchopneumonie, entérite

\*bovin plus âgé : maladies digestives, météorisation, entérites à l'origine des péritonites qui fragilisent l'intestin donc passage

Maladie de la sphère intestinale

Avortement.

\*chez les ovins et caprins : affection génitale, intestinales, maladie caséuse du mouton.

Condition de transport des animaux

Faire subir une diététique pour éliminer les microorganismes accumulés.

Les techniques d'abattage et d'hygiène :

Les respecter

Vider l'animal du sang

L'éviscération.

#### 2-les sources tenant le produit lui-même :

Toute personne doit avoir des vêtements adéquats.

Contrôle de tout le personnel.

#### 3-sources de contamination dues au matériel

Table en bois qui doit être renouvelée.

Hachoir.

#### 4-source de contamination due a l'exposition du niveau des points de vente :

Exposé trop longtemps, emballage du poulet, germe anaérobie, aliments exposé dans les marchés forains.

#### 5-source tenant à la consommation :

L'eau est le principal moyen de développement des germes.

Le lait en poudre est stérile lorsqu'il est ouvert, il doit être stocké en régime de froid

La viande hachée doit être consommée deux heures au maximum après sa fabrication.

Les restes des plats chauds doivent être sous régime de froid.

L'hygiène est importante et fondamentale.

\*Les mécanismes de consommation

Contacte d'animaux (atteint, germe pathogène)

L'action de la toxine (botulisme)

Ingestion d'aliment fortement contaminé.

Dégradation des produits de l'aliment par des enzymes : decarboxylase microbienne.

-symptômes : dépendent de l'individu lui-même, l'agent causal, nombre de germe ingérés.

\*mesures de prévention :

#### a-minimiser les contaminations microbiennes :

Recenser la contamination.

L'aliment doit être peu microbien

Attention assez consciente pour éviter la contamination par poussière, rongeurs, insectes.

Le port de masque bucco nasal

Port de coiffe

Identifier

#### b-contamination directe :

Entreposage des aliments de différentes souches.

Réchauffer tout plat cuit à une température suffisante pour détruire les germes pathogènes T°65

L'aliment entrant la préparation de la nourriture et doit être décontaminé et le danger réside dans les aliments qui sont crues.

### c-contamination indirecte

La contamination par ces moyens, surface de travail le matériel utilisé, les vêtements, les murs en contact direct et au dessus des plans de travail, l'air qui est source de contamination indirect, balayage à sec proscrit, l'eau stagnante, éviter les vecteurs animés, nettoyage et désinfection, séchage.

\*inhiber ou détruire les germes de contamination :

Mise sous régime de froid des aliments.

Traitement thermique pour les peaucimicrobien(respecter la durée).

\*conduite à tenir devant les intoxications :

Traiter les malades systématiquement.

Traiter les individus qui présentent des signes.

Prélèvement des aliments suspect.

Prendre des échantillons des excréta (vomissement et selles)

Faire une enquête pour mettre en évidence l'agent en cause :

Consulter le menu

Identifier l'aliment en cause par des interrogations.

Les vétérinaires doivent effectuer un contrôle de qualité et saisir l'aliment en cause.

L'analyse du laboratoire permet d'être en faveur d'une contamination secondaire ce qui implique une défaillance d'hygiène.

Faire des tests coprologique de ceux qui sont en contact avec l'aliment.

Les résultats ont données une intoxication de staphylocoques.

